

ponte nova

cozinha autoral

Paris e Pernambuco em sintonia. Com ambiente inspirado na art-nouveau francesa e na arquitetura recifense dos anos 60, o Ponte Nova proporciona ao cliente uma experiência gastronômica onde o simples também está presente e surpreende. Em cada composição do menu, é possível identificar aromas e sabores de ingredientes frescos, orgânicos e sustentáveis, selecionados cuidadosamente por produtores, distribuidores e artesãos de todo o Nordeste. Ao lado desta valorização dos elementos regionais, uma culinária com técnicas francesas marcantes faz do restaurante uma referência de alcance nacional.



A Cozinha do Ponte Nova

Produtores regionais, distribuidores e artesãos, com quem temos orgulho de trabalhar:

- Âncora Pescados (peixes) - Recife/PE
- Apenini (sorvetes) - Recife/PE
- Casa dos Frios (bolo de rolo) - Recife/PE
- Campos da Serra (laticínios) - Pombos/PE
- Cervejaria Ekäut (cerveja artesanal) - Recife/PE
- Comadre Fulozinha (produtos orgânicos) - Recife/PE
- Corredor da Farinha (ong de apoio aos produtores artesanais de farinha de mandioca) - Glória do Goitá/PE9Engenho Casa Forte (pães) - Recife/PE
- Fazenda Tamanduá (queijos e arroz vermelho biodinâmicos) - Sousa/PB
- Terra Verde (brotos de ervas) - Recife/PE
- Werner Defumaria (embutidos e preparados especiais) - Goiana/PE
- Yaguara (café e embutidos de porco) - Taquaritinga do Norte/PE



“Nós fazemos parte da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança. Ao saborear em nosso Restaurante esta sugestão, você ganhará um prato de cerâmica para sua coleção”.

Rua do Cupim, 172 - Graças | Recife/PE
Fones: +55 81 3327.7226 | 81 98814.0313
www.restaurantepontenova.com.br

 @ponte_nova  /pontenovarecife

Faça sua avaliação no TripAdvisor e nos ajude a oferecer sempre o melhor serviço.



Para Abrir o Apetite

Diverte Boca **R\$ 12,00**

Rotoloni de berinjela recheado com ricota e a própria polpa da berinjela ao forno, acompanhado de cestinha de pães.

Chips de Macaxeira **R\$ 11,00**

Entradas

Guioza de Cá **R\$ 24,00**

Pastel de vegetais ao vapor com cogumelos ao molho de gengibre sobre quibebe de jerimum, amendoim e gergelim torrados, folhinhas de agrião e manjeriço.

Amarelo Manga (cê vixe) **R\$ 32,00**

lâminas de pescado marinadas no limão com aïoli de pimentos amarelos, raspas super-geladas de manga, castanha de caju, ervas frescas, finalizado com bottarga ralada e batata doce palha.

Ovo Molê (ovo imperfeito!) **R\$ 24,00**

Ovo caipira "mollet" sobre pirão de queijo ao açafrão da terra, bacon Yaguara, farofa crocante de ervas.

Camarões Gratinados **R\$ 60,00**

Camarões puxados na manteiga de alho, envolvidos em molho de queijo e vinho branco, gratinados com parmesão da serra, calda de frutas com pimenta e gengibre.

Tataki de Atum **R\$ 62,00**

Lombo de atum levemente grelhado na manteiga de garrafa, servido fatiado sobre creme wasabi, acompanhado de croquetes de macaxeira e molho laquê.

*Produto sazonal, verificar disponibilidade com os garçons.

Pastel Aberto de Frutos do Mar **R\$ 50,00**

Camarões grelhados, pedaços de polvo e anéis de lula salteados com cogumelos, lâminas finas de repolho branco e cenoura, ervas frescas. Creme de wasabi, molho laquê e gergelim torrado.

Pastel de Festa **R\$ 29,00 / R\$ 18,00 (meio)**

Carne seca desfiada refogada com cebola de forno, mix de queijo coalho, queijo minas e requeijão, calda de frutas com pimenta dedo-de-moça e gengibre.

Carpaccio **R\$ 38,00**

Carpaccio de carne ao molho de mostarda dijon com pimenta verde e mel, *parmesão da serra*, pickles de cebola roxa, folhas de agrião e torradas.

Rosbif **R\$ 48,00**

Rosbife de filé mignon fatiado, molho de mostarda dijon com pimenta verde e mel, carpaccio de tomates, pickles de cebola roxa e macaxeira chips.

Tar-tar **R\$ 45,00**

Tartare de alcatra, molho ponzu, pepino e pickles de cebola roxa, aïoli de pimentos amarelos, feijões verdes crocantes.

Queijo da Serra & Salame da Onça **R\$ 45,00**

Queijos brie e morbier Campos da Serra, salame Yaguara cortado na faca, jamon serrano, servidos com compota de goiaba artesanal e cestinha de pães.

Queijos Daqui e De Lá **R\$ 34,00 / R\$ 20,00 (meia)**

Mini fondue de queijo ligado na farinha de mandioca, gratinado na cumбуquinha de barro, recheado com compota de tomates e uvas verdes. Acompanha fatias de pães rústicos.

*Blend de queijos: coalho, minas padrão, manteiga, catupiry, parmesão da serra, gran formaggio e raclette.

Nosso Prato da Boa Lembrança 2019

Peixe Debutante

R\$ 84,00

filé de pescada grelhada, purê de banana da terra com castanhas de caju, croquetes de macaxeira, aioli de pimentos amarelos, chinguensai e brócolis.



Principais

Salada do Interior

R\$ 44,00

Mix de folhas verdes, queijos Brie e parmesão da Serra, salame Yaguara, Jamon Serrano, passa de caju, molho de mostarda Dijon com pimenta verde e mel, castanha de caju.

Salada Sept-Quinze

R\$ 60,00

Camarões grelhados, mix de folhas jovens temperadas com limão, molho laquê, lâminas de cenoura, relish de repolho roxo, pepino e amendoim, palha de batata doce e alho-poró.

Terra Verde

R\$ 42,00

Mousseline e croquetes de macaxeira, salteado de repolho branco, acelga, fios de cenoura e cogumelos ao molho de gengibre, aspargos verdes e talos de cebolinha na chapa.

O Spaghetini com Camarões

R\$ 68,00

Spaghetini com camarões salteados na manteiga de alho, envolvido em molho de tomate minuto, servido sobre raspas de *parmesão da serra* e finalizado com folhas de manjeriço miúdo.

Pescado para Tiradentes

R\$ 64,00

Filé de peixe da semana grelhado na manteiga, sobre quibebe jerimum perfumado com gengibre, verdes na chapa, leite de castanhas com azeitonas pretas, amendoim torrado e farofa do corredor.

Pulpo & Camarón

R\$ 69,00

Camarões crocantes sobre arroz castanho ao leite de castanhas com azeitonas pretas, anéis de polvo, acelga, farofa crocante de ervas e calda de frutas com pimenta e gengibre.

O Camarão

R\$ 69,00

Camarões grelhados pincelados com calda de frutas, pimenta e gengibre, sobre arroz cateto ao creme de ervas com queijo *parmesão da serra*, lâminas de tomate ao forno e tirinhas de maçã vermelha.

Baião Três Chic

R\$ 64,00

Arroz castanho ao leite de castanhas com azeitonas pretas e lascas de carne seca, chinguensai, uvas verdes do São Francisco, queijos coalho, minas padrão e manteiga, tudo isto coroado com camarões grelhados e farofa crocante de ervas.

Santa Pescada

R\$ 69,00

Filé de pescada amarela grelhada sobre arroz Jasmine ao bisque de camarões, picadinho de aspargos verdes, cubinhos de tomates e farofa crocante de ervas.

Atum do Recife

R\$ 66,00

Atum grelhado na manteiga de garrafa sobre mousseline e croquetes de macaxeira, verdes na chapa, pickles de cebola roxa e molho laquê.

*Produto sazonal, verificar disponibilidade com os garçons.

Franguinho da Amélia

R\$42,00

Peito de frango em marinado, grelhado na chapa, farofa crocante de ervas, ovo caipira "mollet", vinagrete de cenoura e arroz castanho ao leite de castanhas.

O Filet Mignon**R\$62,00**

Medalhão de filé grelhado ao molho de minha avó irene, purê clássico com queijos coalho, minas padrão e manteiga, macaxeira chips.

Porquinho do Oriente**R\$ 48,00**

Mignon de porco marinado no missô, grelhado, bacon Yaguara, purê de batatas, agrião e molho laquê.

Porquinho Lá e Lô**R\$ 54,00**

Mignon de porco marinado no missô, grelhado, arroz jasmim com queijo coalho, ervas e castanhas, aspargos verdes na chapa, crocante de feijão verde e poeira de bacon.

Filé do Riva**R\$ 64,00**

Medalhões de filé grelhados na manteiga de garrafa, arroz jasmim com queijo coalho, ervas e castanhas, crocante de feijão verde, vinagrete de cenoura com mel de engenho levemente picante e croquetes de macaxeira.

Alcatra**R\$ 64,00**

A lcatra de angus grelhada na manteiga, fatiada, temperada com ponzu, aïoli de pimentos amarelos, pickles de cebola roxa, farofa crocante de ervas e arroz jasmim com brócolis ao molho de carne.

O Cordeiro Ponte Nova**R\$ 60,00**

Cordeiro prensado e grelhado ao molho do assado, lâminas de tomate de forno cobertos com farofa do corredor e vegetais grelhados. Acompanha pote de arroz jasmim com passas, amêndoas e castanhas.

Magret Mundi**R\$ 69,00**

Magret de pato grelhado ao molho de tamarindo com laranja, amendoim torrado, pastel de vegetais ao vapor com cogumelos sobre quibebe de jerimum.

*Nossa farofa é produzida a partir de uma farinha muito especial, a farinha de mandioca "quebradinha", provinda do projeto corredor da farinha, glória de goitá-pe, de manejo orgânico, preparada aqui com manteiga, cebola e um toque de dendê. peça a sua, aqui o seu consumo é livre!

**Menu 5 Passos Ponte Nova****R\$ 105,00**

* Reservar antecipadamente (ao menos 1 dia antes).

* Todos da mesa necessitam participar.



Para Finalizar!

Expresso Classé **R\$ 16,00**

Café expresso, quero mais de vovó Irene, ganache de chocolate meio amargo com crumble.

Goiabada Chique **R\$ 21,00**

Bolo de rolo da Casa dos Frios com compota de goiaba e gengibre, queijo coalho queimado e castanha, sorvete de creme.

Tapioca Norteña **R\$ 24,00**

Palitos crocantes de tapioca passados no açúcar com canela, ganache de chocolate meio amargo, sorvete de doce de leite e ovomaltine.

Terrine de Chocolate **R\$ 24,00**

Terrine de chocolate meio amargo com castanhas, amêndoas e biscoito maria, sopa fria de chocolate branco, sorvete e praliné de gergelim com flor de sal.

Escondido **R\$ 21,00**

Caju em calda de especiarias com queijo de manteiga assado cobertos com a casquinha crocante do próprio queijo.

Creme Queimado **R\$ 16,00**

Creme brûlée de doce de leite com compota de goiaba.

Capuccino Aux

Fruits Rouges **R\$ 24,00 / R\$ 18,00 (pequeno)**

Coulis de morangos frescos, amoras e framboesas, sorvete de baunilha e creme mascarpone coberto com crumble.

Chocolate sem açúcar (para diabéticos) **R\$ 22,00**

Crepe recheado com ganache de chocolate diet, sorvete de creme sem adição de açúcar, castanha torrada.

Taça de sorvete especial com calda, crumble (ou castanha) e canudinho

* Sorvetes: mangaba, chocolate, doce de leite, creme e creme sem açúcar.

* Caldas: chocolate, goiaba, frutas vermelhas, calda de caju e chocolate sem açúcar.

R\$ 11,00 uma bola / R\$16,00 duas bolas

Carta de Bebidas

Drinks

Caipirinha Ponte Nova (Cachaça e frutas)	R\$ 15,00
Caipirosca Nacional Ponte Nova (Vodka nacional e frutas)	R\$ 16,00
Caipirosca Importada Ponte Nova (Vodka Absolut e frutas)	R\$ 20,00
Kir (Vinho branco e creme de cassis)	R\$ 25,00
Kir Royal Brut (Espumante brut e creme de cassis)	R\$ 38,00
Gin Tonic Ponte Nova (Gin Tanqueray com tônica)	R\$ 24,00




Whisky

White Horse - 8 anos	R\$ 13,00
Johnnie Walker Red - 8 anos	R\$ 15,00
Chivas Regal - 12 anos	R\$ 20,00
Johnnie Walker Black - 12 anos	R\$ 21,00
Old Parr - 12 anos	R\$ 20,00

Licor

Bailey's	R\$ 16,00
Amarula ou Cointreau	R\$ 18,00
Bailey's, Licor 43 ou Frangélico	R\$ 22,50
Peachtree ou Drambui	R\$ 25,50

Cervejas

 Ekäut Munich Helles - 500ml	R\$ 18,50
 Ekäut Witbier - 500ml	R\$ 20,50
 Ekäut American IPA - 500ml	R\$ 23,50
Cerpa Export - 350ml	R\$ 12,00
Heineken - 330ml	R\$ 10,50
Budweiser - 355ml	R\$ 10,00
Cerveja sem álcool - 355ml	R\$ 10,00

Bebidas Destiladas (com álcool)

Vodka Smirnoff Red	R\$ 8,00
Vodka Absolut	R\$ 14,00
Rum Bacardi Carta Blanca	R\$ 8,00
Rum Havana Club - Añejo Blanco	R\$ 13,00
Cachaça Envelhecida Carvalheira	R\$ 11,00
Cachaça Brasil Carvalheira	R\$ 7,50
Campari / Martini	R\$ 7,00
Tequila Sauza Hacienda	R\$ 13,00
Gin Tanqueray	R\$ 20,00
Cognac Remy Martin	R\$ 42,00

Diversos (sem álcool)

Refrigerante - 350ml	R\$ 7,00
Água mineral - 300ml	R\$ 6,00
Água Mineral especial - 750ml (Consulte a disponibilidade)	R\$ 21,00
Água Mineral especial - 250ml (Consulte a disponibilidade)	R\$ 11,00
Água Tônica - 350ml	R\$ 7,50
Água de coco - copo 300ml	R\$ 7,50
Água de coco - jarra 600ml	R\$ 13,50
Suco - copo 300ml	R\$ 8,50
Suco - jarra 600ml	R\$ 15,50
Suco abacaxi com hortelã - copo 300ml	R\$ 9,50
Suco de uva integral - 295ml	R\$ 13,50
Limonada suíça - copo 300ml	R\$ 12,00

Cafés

Chá	R\$ 6,80
Café expresso Yaguara	R\$ 6,80
Expresso descafeinado, café com leite ou cappuccino	R\$ 7,20